

Готвене на гювеч



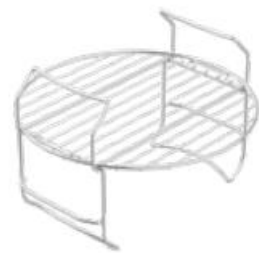
Винаги инсталирайте тенджерата за готвене, преди да добавите аксесоари или съставки.

Сглобяване на кошницата Cook & Crisp



1. Поставете високоговорител на един плоска повърхност.
2. Място кошницата върху дифузьор.
3. Натиснете с решение.

Използване на реверсивна скара на 2 нива



Реверсивна скара - Горна позиция

Печене на пиле, пържола, риба и др.



Реверсивна скара - Долна позиция

Задушаване на зеленчуци или използване за повдигане на тигани за равномерен въздушен поток.



Монтаж на 2 нива
Увеличете капацитета за приготвяне на пълноценни ястия COMBI-STEAM или пригответе до 8 пилешки гърди или рибни филета едновременно.

Сглобяване на многофункционалния тиган



1. Поставете дъното на многофункционален тиган върху равна повърхност. Добавете съставките.
2. Поставете капака върху тигана.
3. Поставете тигана на долното ниво на реверсивната скара на 2 нива. Намалете нивото през долните дръжки на решетката. Поставете съставките на горното ниво.

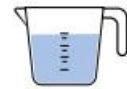
За други аксесоари посетете ninjakitchen.eu

Полезни съвети

Когато следвате рецепта, ВИНАГИ използвайте точното количество течност, дори когато намалявате количествата протеин или зеленчуци. Консултирайте се с готварската книга за точни количества течности за боб, зърнени храни, нишестета и др.

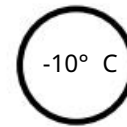


Когато използвате функциите на режим Combi-Steam, винаги добавяйте течност в тенджерата.



Всяка течност може да се използва за готвене под налягане. Използвайте бульони или сосове вместо вода, за да добавите вкус.

Винаги използвайте минимум 250 ml течност. В зависимост от рецептата това може да отнеме до 750 мл.



За да конвертирате рецепти за печене, използвайте функцията Печене и намалете температурата на готвене с 10 ° C.



Когато преминавате от готвене под налягане към използване на хрупкав капак след готвене под налягане, изпразнете тенджерата от останалата течност за най-добри резултати за хрупкавост.

Съвети за готвене под налягане



Ако уредът не е под налягане, проверете дали силиконовият пръстен е монтиран напълно, като го натиснете на място около решетката на металния пръстен. Уверете се, че пръстенът е напълно чист и невредим.



Времето за повишаване на налягането варира в зависимост от избраното налягане, температурата на съда и температурата и количеството съставки (до 20 минути или повече). Замразените съставки и/или в големи количества значително увеличават времето за пресоване (45 минути или повече).



Естествено

Естествено освобождаване: Устройството естествено намалява налягането в края на времето за готвене. Бобината ще се изключи, но храната вътре ще продължи да се готви с остатъчната пара. Използва се за обемисти или деликатни храни и за всяка нишестена съставка. освобождаване използвайте диска, за да изберете тази опция.



Бързо

Бързото освобождаване е подходящо за по-малки храни и съставки, които са чувствителни към дълго готвене. НЕ отпускат бързо налягането, ако готвите нишестени или пенливи храни. За бързо налягането, ако готвите нишестени или пенливи храни. За бързо налягането, ако готвите нишестени или пенливи храни. За бързо налягането, ако готвите нишестени или пенливи храни.

ЗАБЕЛЕЖКА: Парата излиза от горната част на клапана за освобождаване на налягането. НЕ поставяйте ръцете си върху клапана.

Уверете се, че сте прочели предоставените инструкции за Ninja® преди да използвате уреда.

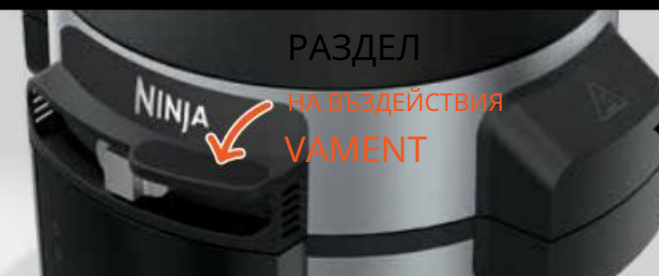
NINJA
Foodi
MAX
SmartLid
Multi-Cooker

Повдигнете капака и използвайте плъзгача SmartLid

Преместете плъзгача отляво надясно, за да отключите 3 режима на готвене и 12 функции за готвене

Отваряне и затваряне на капака

Винаги използвайте щифта за повдигане, за да отворите капака в обратна посока и да затворите капака, за да държите ръката си далеч от гореща пара и топлина от конвекция.



РАЗДЕЛ

НА ВЪЗДЕЙСТВИЯ
VAMENT

ТОВА НЕ Е ДРЪЖКА. Отварянето на капака от страни може да причини тежки изгаряния.

режим налягане (налягане)

Гответе под налягане, за да запазите соковете.

Идеален за омекотяване на големи количества месо и приготвяне на супи и яхнии.



Със SmartSlider на позиция 2 или 3 добавете съставките



Преместете плъзгача наляво в позиция 1 (НАТИСЪК)

Капакът остава затворен

режим Комбинирана пара

Едновременно готвене на пара и конвекция за по-бързи, сочни и хрупкави резултати.

Идеален за печени, пресни и замразени протеини, кореноплодни зеленчуци и пълноценни ястия.



Дръжте капака затворен, за да позволите на парата и топлината от конвекция да работят заедно.

Отворете капака само ако рецептата го изисква.

Въздушен режим (Пържене и готвене на въздух)

Готене с конвекция и печка.

Идеален за всичко останало, консултирайте се с готварската книга за повече информация.



Капакът може да се отвори по всяко време, за да проверите храната.

Използване на контролния панел



SMARTLID Плъзгащ превключвател:

Плъзгачът SmartLid има 3 позиции. Всяка позиция управлява различен набор от функции.

- 1 НАЛЯГАНЕ
- 2 РЕЖИМ КОМБИ-ПАРА
- 3 AIR FRY / ГОТВЕНА (ГОТВЕНИЕ / ПЪРЖЕНЕ НА ВЪЗДУХ)

B ОТПУСКАТЕ БУТОНА НА НАТИСКАТА

НАЛЯГАНЕ): Използвайте за бързо освобождаване на налягането или програмиране на настройките за отложено освобождаване. Той ще светне само след стартиране на функцията налягане.

C Стрелки наляво: стрелките нагоре и надолу вляво на дисплея се използват за регулиране на температурата на готвене.

D Стрелки надясно: стрелките нагоре и надолу вдясно на дисплея се използват за регулиране на времето за готвене.

E Бутон PRESET: Използвайте цифровата сонда за готвене, за да пригответе месо или риба точно както желаете.

F Бутон MANUAL: Позволява ви да

отидете на екрана на дисплея, за да зададете ръчно вътрешното ниво на готвене с помощта на сондата.

G Бутон СТАРТ/СТОП: Натиснете, за да започнете готвенето. Натискането на бутона по време на готвене ще доведе до спиране на текущата функция.

H ПОДДЪРЖАЙ ТОПЛО: след готвене под налягане, готвене на пара или бавно готвене, уредът автоматично ще превключи в режим KEEP WARM и ще започне да отброява. KEEP WARM ще остане включен за 12 часа. За да го изключите, натиснете бутона KEEP WARM или бутона START/STOP.

I Копче: Веднага щом плъзгачът SmartLid е в 1 от 3-те налични позиции, наличните функции светват. Използвайте копчето, за да изберете една от наличните функции.

Дж Бутон за захранване: бутонът за захранване запалването включва и изключва уреда и спира всички функции за готвене.

Използване на функции за мултикукър

Кога мога да отворя капака?

1 режим налягане (налягане)

Вижте задната част на страницата, за да изберете освобождаване на пара със свободни ръце.

"PrE ----" ще се покаже по време на фазата на повишаване на налягането, след което таймерът ще започне да отброява.

- Поставете съставките върху необходимия аксесоар или в тенджерата. Добавете течност според рецептата.
- Затворете капака. Преместете плъзгачия превключвател в положение НАТИСВАНЕ, за да заключите капака. Плъзгащ превключвател движи се само когато капакът е затворен.
- Завъртете клапан освобождаване на налягане в положение SEAL.
- Задайте температурата (HI или LO) и времето. Натиснете START / STOP.
- "PrE" и лентите напредък показват натрупване на натиск. Когато уредът дойде в налягане, времето за готвене ще започне обратно броене.
- Когато готвенето приключи, уредът ще излъчва акустичен сигнал. След това уредът ще превключи на Поддържане на топлина и ще стартира да броим напред. Завъртете клапана на VENT за бързо освобождаване.
- Капакът може да се отвори веднага щом се появи надписът "OPNLid" на дисплея.

Капакът остава заключен по време на готвене.

2 режим Комбинирана пара

"PrE ----" ще се покаже по време на фазата на натрупване на пара, след което таймерът ще започне обратното броене за готвене с конвекция.

- Затворете капака и преместете плъзгачия превключвател в положение на режим Комбинирана пара. Завъртете копчето, за да изберете функция.
- Завъртете клапана освобождаване на натиска върху капака върху SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).
- Добавете необходимата вода или бульон, както е посочено в рецептата.
- Поставете съставките върху необходимия аксесоар.
- Задайте температурата и времето за готвене с конвекция. Температурата и времето на парата се определят автоматично и не е необходимо да се задават. Натиснете START / STOP.
- Ще се покажат „PrE“ и ленти за напредък, показващи, че уредът приближава температурата на парата. Когато уредът превключи на готвене с конвекция, таймерът започва да отброява обратно.

Дръжте капака затворен, за да позволите на парата и топлината от конвекция да работят заедно. Отворете капака само ако рецептата го изисква, тъй като готвенето спира, когато капакът е отворен, което може да компрометираща резултатите.

Ястия на пара (Ястия на пара)

Гответе вкусни пълноценни ястия до 40% по-бързо.
2-степенна скара с многофункционален тиган.

Въздушно пържене на пара

Прави пресните храни хрупкави, без да ги изсушава.
Cook & Crisp кошница

Печене на пара

Позволява ви да печете по-меки сладки.
Реверсивна скара в долна позиция с многофункционален тиган

3 Режим Air Fry (Пържене на въздух) и Готварска печка (готвене)

За да започнете готвенето, натиснете START/STOP.

Запържете/Сотете (Слънчево изгаряне / Сотено готвене)

Запържете месото, задушете зеленчуците и задушете сосовете.

пара (Пара)

Бавно приготвя деликатни храни при високи температури. Реверсивна скара в долна позиция

Бавно готвене (Бавно готвене)

Позволява ви да готвите храна при ниски температури за продължителни периоди от време.

кисело мляко

Позволява ви да пригответе кисело мляко.

Air Fry

Прави храната ароматна и хрупкава с малко или никакво масло.

Cook & Crisp кошница

Разклатете кошницата или смесете с клещи със силиконов връх за равномерно покафявяване.

Пече (Печене)

Пригответе крехки печени месо, печени десерти и още.

Реверсивна скара в долна позиция или кошница Cook & Crisp

скара (грил)

Използвайте силния огън, за да карамелизирате и покафявявате храната.

Реверсивна скара в горна позиция

Дехидратируйте (сушене)

Възможно е сушене на месо, плодове и зеленчуци.

Реверсивна скара с монтирано горно ниво

Капакът може да се отвори по всяко време, за да проверите храната.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато капакът се отвори, готвенето спира автоматично.

Затворете капака, за да продължите готвенето.



Винаги монтирайте съда за готвене в уреда, преди да добавите аксесоари или съставки.

Сглобяване на кошницата Crousti



1. Поставете дифузора върху повърхност самолет.
2. Поставете кошницата върху дифузора.
3. Натиснете силно.

Полезни съвети

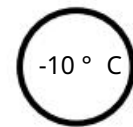
Когато следвате рецепта, ВИНАГИ използвайте правилното количество течност, дори ако намалите количеството протеин или зеленчуци. Проверете Ръководството за рецепти за точни измервания на течности за боб, зърна, нишестета и др.



Когато използвате програмите за режим Комбинирана пара, винаги добавяйте течност в тигана.



За готвене под налягане може да се използва всякакъв вид течност. Използвайте бульони или сосове вместо вода, за да добавите допълнителен вкус.



В случай на рецепти с печене в традиционна фурна, използвайте програмата Печене и намалете температурата на печене с 10° C.



При преминаване от готвене под налягане към печене, препоръчително е да отстраните всякаква течност от резервоара, за да получите възможно най-добрия резултат.

Винаги използвайте поне 250 ml течност. В зависимост от вашата рецепта може да са ви необходими до 750 мл.

Използване на двустепенната реверсивна стойка



Реверсивна решетка - Висока позиция
За печене на пилешко, пържоли, риба...



Реверсивна решетка - Ниска позиция
За задушаване на зеленчуци или за отглеждане на принадлежности за готвене и получаване равномерен въздушен поток.



Две нива комбинирани
Разширява капацитета за пълни ястия COMBI-STEAM или за готвене на до 8 пилешки гърди или рибни филета наведнъж.

Съвети за готвене под налягане



Ако устройството не създава налягане, проверете дали силиконовото уплътнение е монтирано правилно, като го натиснете докрай около металната опора. Уверете се, че подложката е напълно чиста и неповредена.



Времето за повишаване на налягането варира в зависимост от избрания тип декомпресия, температурата на резервоара, както и температурата и количеството на съставките (до 20 минути или повече). Използването на замразени съставки или големи количества значително ще увеличи времето за натрупване на налягане (45 минути или повече).



естествено

Естествена декомпресия: Уредът освобождава налягането естествено след изтичане на времето за готвене. Нагревателният елемент се изключва, но храната в купата продължава да се готви благодарение на остатъчната пара. Използва се за обемисти или деликатни храни или нишестени съставки.



Бързо

Бързата декомпресия се използва с по-малки или чувствителни към преваряване храни. НЕ използвайте тази функция, когато готвите нишестени храни. За да активирате бърза декомпресия, използвайте главния бутон.

ЗАБЕЛЕЖКА: Парата се отделя от горната част на клапана за освобождаване на налягането. НЕ се навеждайте над клапана.

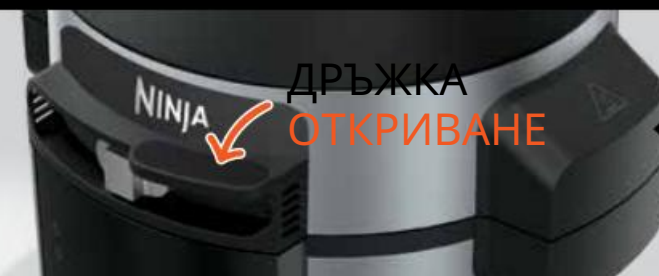


Повдигнете капака и използвайте плъзгача SmartLid

Преместете плъзгача отляво надясно, за да отключите 3 работни режима и 12 програми за готвене

Отворете и затворете капака

Винаги използвайте дръжката за отваряне, за да отворите капака навън и да го затворите, за да предпазите ръцете си от пара и топлина.



ДРЪЖКА ОТКРИВАНЕ

ТОВА НЕ Е ДРЪЖКА.

Отварянето на капака от страни може да причини сериозни изгаряния.

режим

Тенджера под налягане (налягане)

Гответе под налягане, за да запазите мека и сочна текстура.

Идеален за омекване на големи парчета месо и приготвяне на супи и ястия в сос.



Когато плъзгачът SmartLid е на позиция 2 или 3 можете да добавите съставки.



Преместете плъзгача наляво до позиция 1 (НАЛЯГАНЕ)
Капакът остава заключен

режим

Комбинирана пара (Комбинирана пара)

Комбинирана готвене на пара с естествена конвекция за бързо приготвяне на влажни и хрупкави ястия.

Идеален за готвене на печено, прясно или замразено месо, кореноплодни зеленчуци и пълноценни ястия.



Дръжте капака затворен, за да позволите парата и топлината да работят заедно.

Отворете капака само ако вашата рецепта го казва.

Режим фритюрник/ готварска печка

(Air Fry/Готварска печка)

Готвене чрез естествена конвекция и чиния.

Идеален за всички други видове храни. Вижте книжката с рецепти за повече информация.



Можете да отворите капака по всяко време, за да проверите приготвянето на храната.

Използване на контролния панел



SMARTLID SIDE: Плъзгачът SmartLid има 3 позиции.

Всяка позиция управлява различен набор от програми.

- 1** РЕЖИМ ТЕНДЕНЧКА ПОД НАЛЯГАНЕ (НАЛЯГАНЕ)
- 2** РЕЖИМ КОМБИ-ПАРА
- 3** РЕЖИМ ФРИТЪРНИК/ГОТОВКА (ПЪРЖЕНЕ/ГОТОВКА)

В Стрелки наляво: стрелките вляво на екрана се използват за регулиране на температурата.

С Стрелки надясно: стрелките, разположени вдясно на екрана, ви позволяват да изберете вида на приготвената храна.

Д Бутон СТАРТ/СТОП: натиснете го, за да започнете готвенето. Ако натиснете този бутон по време на готвене, текущата програма за готвене ще спре.

Е ДЪРЖИ ТОПЛО: След налягане, пара или бавно готвене, уредът автоматично ще превключи в режим KEEP WARM и таймерът ще стартира.

Режимът KEEP WARM остава активен за 12 часа. Можете да натиснете този бутон или START/STOP, за да го спрете.

Ф Основен бутон: Веднага щом плъзгачът SmartLid се задейства в една от 3-те налични позиции, наличните програми светват. Използвайте главния бутон, за да изберете една от наличните програми.

Г Бутон за захранване: Използва се за включване на устройството, но също и за изключване и спиране на всички програми за готвене.

Използване на програмите за мултикукър

Кога е възможно да се отвори капакът?

1 режим

Тенджера под налягане (налягане)

Вижте последната страница, за да изберете автономна декомпресия.

Индикацията "PrE ---" се показва по време на повишаване на налягането, след което таймерът стартира.

- Поставете съставките върху/в необходимия аксесоар или в купата. Добавете течност според рецептата.
- Затворете капака. Поставете курсора върху позиция НАТИСВАНЕ, за да заключите капака. Плъзгачът се движи само когато капакът е затворен.
- Завъртете декомпресионен клапан в положение SEAL.
- Задайте температурата (HI или LO) и времето. Натиснете БУТОНА СТАРТ/СТОП.
- Индикация « PrE » и баровите на прогресията показва повишаване на налягането. Когато уредът е под налягане, времето за готвене започва да се отброява.
- Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал (бипкане). Уредът преминава в режим Поддържане на топлина и таймерът стартира. Завъртете клапана на VENT за бърза декомпресия.
- Отворете капака веднага щом на екрана се появи "OPNLid".

Капакът остава заключен по време на готвене.

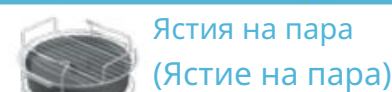
2 режим

Комбинирана пара (Комбинирана пара)

"PrE ---" ще се покаже по време на готвене на пара, след което таймерът ще стартира за готвене с конвекция.

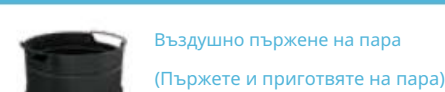
- Затворете капака и поставете плъзгача на позиция Combi-Steam. Завъртете главното копче, за да изберете програма.
- Завъртете клапана за освобождаване на налягането на капака Позиция SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).
- Добавете количеството вода или бульон, посочено в рецептата.
- Поставете съставките върху/в необходимия аксесоар.
- Задайте температурата и времето за готвене. Температурата и времето се задават автоматично за готвене на пара. Натиснете бутона START/STOP.
- Графиката „PrE“ и лентите за напредък показват, че уредът достига температура на пара. Когато уредът превключи на готвене с конвекция, таймерът стартира.

Дръжте капака затворен, за да позволите парата и топлината да работят заедно. Отворете капака само ако е посочено във вашата рецепта, тъй като готвенето спира при отваряне на капака, което може да повлияе на резултатите от готвенето.



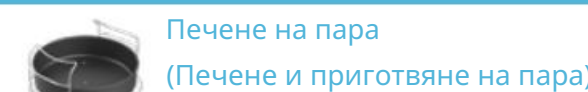
Ястия на пара (Ястие на пара)

За приготвяне на вкусни ястия до 40% по-бързо. Реверсивна 2-степенна поставка и чиния за многократна употреба.



Въздушно пържене на пара (Пържете и пригответе на пара)

За хрупкавост на прясна храна, без да я изсушава. Cook & Crisp Basket



Печене на пара (Печене и приготвяне на пара)

За печене на по-меки сладки. Реверсивна поставка в ниско положение и чиния за многократна употреба



Режим фритюрник/ готварска печка

(Air Fry/Готварска печка)

Готвенето започва, когато натиснете бутона START/STOP.



1. Затворете капака и преместете плъзгача надясно (ПЪРЖЕНЕ/ГОТОВКА). Завъртете главното копче, за да изберете програма.



2. Завъртете клапана декомпресия на капака в положение SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).



3. Поставете съставките върху/вътре необходимия аксесоар или в резервоара.



4. Задайте температура и време. Натиснете БУТОНА СТАРТ/СТОП.



5. Отворете капака, за да поставите на пауза програмите Air Fry, Bake/ Peak, Grill или Prove.

Затворете го, за да продължите готвенето.



Можете да отворите капака по всяко време, за да проверите готвейки храна.

ЗАБЕЛЕЖКА: Готвенето автоматично спира когато капакът е отворен.

Запържване/Сотете (Хване/Скок)

За запържване на месо, сотиране на зеленчуци или задушаване на сосове.



пара

За нежно готвене на деликатни храни при високи температури. Реверсивна решетка в ниска позиция

Бавно готвене (Къкри)

За по-дълго готвене на храна при ниска температура.

кисело мляко (кисело мляко)

За приготвяне на домашно кисело мляко.

Air Fry (Пържи се без олио)

За запичане и хрупкава храна, с малко или без масло. Cook & Crisp Basket
Разклатете кошницата или хвърлете храната си със силиконови щипки за по-равномерно покафеняване.



Печете (Гответе във фурната)

За приготвяне на много крехки месо, сочни сладкиши...
Реверсивна решетка в ниска позиция или кошница за готвене и хрупкане



скара (грилър)

За да покафеняват и карамелизират храната си при висока температура. Реверсивна решетка във висока позиция



Дехидратируйте (дехидратиране)

За дехидратиране на плодове, зеленчуци и месо. Реверсивна решетка с монтирана горна част

Бъда



Винаги поставяйте тенджерата, преди да добавите аксесоари и съставки.

Сглобяване на кошницата за готвене и гратениране



1. Поставете дифузора Плоска повърхност.
2. Поставете кошницата в дифузора.
3. Натиснете силно.

Полезни съвети

Когато следвате рецепта, ВИНАГИ използвайте точното количество течност, дори ако количеството протеин или зеленчуци е намалено. Вижте ръководството за рецепти за точни измервания на течности за боб, зърнени храни, нишестени съставки и др.

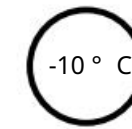


Когато използвате функциите на режим Combi-Steam, винаги добавяйте течност в тенджерата.



За готвене под налягане може да се добави всякаква течност.

Използвайте бульони или сосове вместо вода, за да добавите повече вкус. Винаги използвайте минимум 250 ml течност. В зависимост от рецептата може да се наложи да използвате до 750 ml.



За да конвертирате рецепти във фурната, използвайте функцията Печене и намалете температурата на готвене с 10°C.



При преминаване от готвене под налягане към запечаване след готвене под налягане, изпразнете съда от всякаква течност за по-хрупкав резултат.

Използвайте двустепенната реверсивна стойка



Реверсивна стойка: горна позиция Пиле, месо, риба и други ястия на скара.



Реверсивна стойка: долна позиция Използва се за приготвяне на зеленчуци на пара или за повдигане и постигане на по-добър въздушен поток в тави за печене.



2-степенно сглобяване Увеличете капацитета за завършване на ястия в режим COMBI-STEAM или пригответе до осем пилешки гърди или рибни филета едновременно.

Съвети за готвене под налягане



Ако уредът не достигне необходимото налягане, проверете дали силиконовият пръстен е позициониран правилно, като го затегнете добре около кръглата метална решетка. Уверете се, че пръстенът е чист и в перфектно състояние.



Времето за достигане на необходимото налягане в съда ще зависи от избраното налягане, температурата на съда и температурата и количеството на съставките (до 20 минути или повече). Замразените и/или големи количества съставки ще увеличат значително времето на налягане (45 минути или повече).



Естествено

Естествено освобождаване: Уредът ще освободи налягането естествено, когато готвенето приключи. Огънят ще се изключи, но храната вътре ще продължи да се готви с остатъчна пара. Използва се за големи или деликатни храни и нишестени съставки.



Бърз

Бързо освобождаване се използва за по-малки храни или съставки, които са чувствителни към преваряване. НЕ използвайте бързото освобождаване на налягането, когато готвите нишестени или пенливи храни. За бързо освобождаване използвайте селектора, за да изберете тази опция.

ЗАБЕЛЕЖКА: Изходи за пара от горната част на клапана за освобождаване на налягането. НЕ докосвайте над клапана.

NINJA
Foodi
MAX
SmartLid
Multi-Cooker

Повдигнете капака и използвайте плъзгача SmartLid

Преместете плъзгача отляво надясно, за да отключите 3 режима и 11 функции за готвене

Отворете и затворете капака Винаги използвайте езичето, за да отворите капака, обърнат настрани от вас, и да затворите капака, така че ръката ви да не влиза в контакт с пара или конвекция.



КАПАКАТА НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПОЛЗВА КАТО ДРЪЖКА. Отварянето на капака от страни може да причини сериозни изгаряния.

Режим под налягане

(готвене под налягане)

Натиск за задържане на соковете.

Идеален за приготвяне на големи парчета месо сочно, както и за приготвяне на супи и яхнии.



С бутона SmartSlider на позиция 2 или 3 добавете съставките.



Преместете плъзгача наляво, до позиция 1 (НАТИСКА)

Капакът все още е заключен

Комбиниран режим пара

Готвене на пара и конвекция едновременно за сочни резултати

и хрупкави по-бързо.

Идеален за приготвяне на печено, пресни или замразени протеини, кореноплодни зеленчуци или пълнозърнести ястия.



Оставете капака затворен, така че парата и топлината от конвекция да работят заедно. Отворете капака САМО ако рецептата го изисква.

Modo Air Fry &

Готварска печка

Приготвя се чрез конвекция и на огън.

Чудесно за всичко останало, вижте ръководството за рецепти за повече информация.



Капакът може да се отвори по всяко време, за да проверите храната.

Използване на контролния панел



БУТОН SMARTLID SIDE: Има три позиции за плъзгача SmartLid. Всяка позиция управлява различни функции.

- 1 НАЛЯГАНЕ
- 2 РЕЖИМ КОМБИ-ПАРА
- 3 ПЪРЖЕНЕ НА ВЪЗДУХ/ГОТОВКА

В Стрелки надясно: използвайте стрелките нагоре и надолу отляво на екрана, за да регулирате температурата.

С Стрелки надясно: използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно на екрана, за да регулирате времето за готвене.

Д Бутон СТАРТ/СТОП : Натиснете тези бутони, за да започнете готвенето. Натискането на този бутон, докато уредът се готви, ще спре текущата функция.

Е ПОДДЪРЖАТЕ ТОПЛО: След налягане, пара или бавно готвене, уредът автоматично ще превключи в режим ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО и ще започне да брои. KEEP WARM ще продължи да работи в продължение на 12 часа. Можете да натиснете бутона KEEP WARM или бутона START/STOP, за да го изключите.

Г Селектор: веднага след плъзгача SmartLid е в една от трите налични позиции, наличните функции ще светнат. Използвайте селектора, за да изберете една от наличните функции.

Г Бутон за захранване : бутонът за захранване ви позволява да включвате и изключвате уреда и спира всички режими на готвене.

Използване на функциите на мултикукъръра

Кога мога да отворя капака?

1

Режим под налягане (готвене под налягане)

Вижте задния капак, за да изберете опция за освобождаване на пара със свободни ръце.

Буквите "PrE ---" ще се появят, докато налягането се покачва и след това ще започне обратното броене.



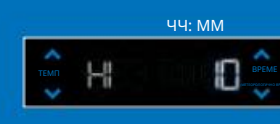
1. Поставете съставките в аксесоара необходимо или в гърнето. Добавете количеството на посочена течност в рецептата.



2. Затворете капака. Преместете плъзгача в позиция НАТИСВАНЕ, за да заключите капака. Плъзгачът ще се премести, когато капакът е затворен.



3. Завъртете клапана за освобождаване на налягането докато SEAL позиция.



4. Задайте температурата (HI, висока или LO, ниска) и времето. Натиснете бутона START/STOP (старт/стоп).



5. Баровете "PrE" и на напредъка показват натиска, който поема. Когато уредът достигне налягане, той ще започне да отчита времето за готвене.



6. След като е сготвено завърши, устройството ще издаде звук сигнал. Уредът ще премине в режим Поддържане на топлина и ще започне да брои. Превключете клапана в позиция VENT, за да започне бързото освобождаване.



7. Можете да отворите капака веднага щом се появят буквите "OPNLid" на екрана.



Капакът ще остане заключен по време на готвене.

2

Комбиниран режим пара

Буквите "PrE ---" ще се появят при повишаване на налягането и след това ще започне обратното броене до готвене с конвекция.



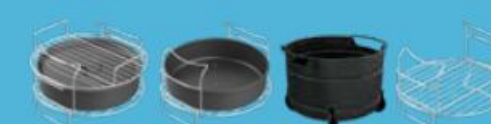
1. Затворете капака и преместете плъзгача в положение на режим COMBI-STEAM. Завъртете селектора, за да изберете функция.



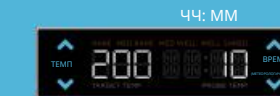
2. Включете вентила освобождаване на налягането върху капака за SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).



3. Добавете необходимото количество вода или бульон според рецептата.



4. Поставете съставките върху необходимия аксесоар.



5. Регулирайте температурата и време за готвене с конвекция. Температурата и времето на парата се откриват автоматично и не е необходимо да се програмираат.



6. „PrE“ и лентите за напредък показват, че уредът достига температура на парата. Когато уредът превключи на готвене с конвекция, таймерът ще започне да отброява обратно.

Натиснете бутона START/STOP.



Оставете капака затворен, така че парата и топлината от конвекция да работят заедно. Отворете капака само ако рецептата го изисква, тъй като отварянето на капака ще спре готвенето и може да повлияе на резултата.



Ястия на пара

Пригответе вкусни и пълноценни ястия до 40% по-бързо. 2-степенна стойка с многофункционален тиган.



Въздушно пържене на пара

Пригответе пресни храни с хрупкавост, без да ги изсушавате. Кошница за готвене и гратен



Печене на пара (hornear al vapor)

Пригответе по-пухкави сладки. Реверсивна стойка в долна позиция с многофункционалния тиган

3

Modo Air Fry & Готварска печка

Готвенето ще започне, когато натиснете START/STOP.



1. Затворете капака и преместете плъзгача надясно (ПЪРЖЕНЕ/ГОТВАЧКА). Завъртете селектора, за да изберете функция.



2. Включете вентила освобождаване на налягането върху капака за SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).



3. Поставете съставките в аксесоара необходимо или в гърнето.



4. Регулирайте температурата и метеорологично време. Натиснете START/СТОП (старт/стоп).



5. Отворете капака, за да поставите на пауза функциите Air Fry, Bake, Grill или Prove. Затворете капака, за да продължите готвенето.



Капакът може да се отвори по всяко време, за да проверите храната.

ЗАБЕЛЖКА: Отварянето на капака автоматично ще спре готвенето.

Запържете/ Сотете (sofreí r/ cote)

Печено месо, сотирани зеленчуци и бавно приготвени сосове.



пара (пара)

Използвайте го за приготвяне на деликатни храни при висока температура.

Реверсивна скара в долна позиция

Бавно готвене

Гответе на пониска температура за по-дълги периоди от време.

кисело мляко (кисело мляко)

Направете домашно кисело мляко.

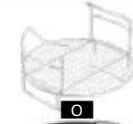


Air Fry

Придава на храната хрупкава нотка с малко или никакво масло.

Кошница за готвене и гратен

Разклатете или разбъркайте кошницата със силиконовите щипки, така че да придобие равномерен цвят.



печем

Пригответе крекки месо, хляб, кифлички и др.

Реверсивна скара в долна позиция или кошница за готвене и запичане.



скара (грил)

Гответе на висока температура, за да се карамелизират и препичат съставките.

Реверсивна скара в горна позиция



Дехидратируйте

Дехидратирани месо, плодове и зеленчуци.

Обръщаща се решетка с горен слой

Тенджер за готвене



Винаги поставяйте съд за готвене, преди да добавите аксесоари или съставки.

Сглобяване на кошницата Cook & Crisp



1. Поставете дифузора върху а плоска повърхност.

2. Поставете кошницата върху излъчване.

3. Натиснете силно надолу.

Използване на двустепенната реверсивна стойка



Реверсивна стойка - По-висока позиция
Скара пилешко, пържола, риба и др.



Реверсивна стойка - долна позиция
Задушете зеленчуците на пара или го използвайте, за да повдигнете формите за печене за равномерен въздушен поток.



2-степенна сглобка
Увеличете капацитета за пълно COMBI-STEAM ястия или за готвене до 8 пилешки гърди или рибни филета наведнъж.

Сглобяване на многофункционалния тиган



1. Поставете дъното на Многофункционален тиган върху равна повърхност. Добавете съставки.



2. Поставете капака върху тигана.



3. Поставете тигана върху долния слой на двустепенната реверсивна стойка. Пуснете горния слой през дръжките на долния багажник. Поставете съставките върху горния слой.

За повече аксесоари посетете ninjakitchen.eu

Полезни съвети

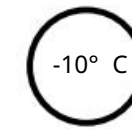
Когато следвате рецепта, ВИНАГИ използвайте точното количество течност, дори когато намалявате протеините или зеленчуците. Вижте Ръководството за рецепти за точни измервания на течности за боб, зърна, нишестета и др.



Когато използвате функции на режим Комбинирана пара, винаги добавяйте течност в тенджерата.



Всяка течност може да се използва за готвене под налягане. Използвайте бульони или сосове вместо вода, за да добавите допълнителен вкус. Винаги използвайте минимум 250 ml течност. В зависимост от вашата рецепта може да са ви необходими до 750 ml.



За да конвертирате рецепти във фурната, използвайте функцията Печене и намалете температурата на готвене с 10° C.



При преминаване от готвене под налягане към хрупкаво готвене след готвене под налягане, изпразнете съда от останалата течност за най-добри резултати за хрупкавост.

Съвети за готвене под налягане



Ако уредът не е под натиск, проверете дали силиконовият пръстен е монтиран напълно, като го натиснете на място около металната стойка за пръстени. Уверете се, че пръстенът е напълно чист и невредим.



Времето за създаване на налягане ще варира в зависимост от избраното налягане, температурата на съда и температурата и количеството съставки (до 20 минути или повече). Замразените и/или големи количества съставки ще увеличат значително времето за натиск (45 минути или повече).



Естествено

Естествено освобождаване: Устройството естествено ще намали налягането, когато времето за готвене приключи. Огънят ще се изключи, но храната вътре ще продължи да се готви с остатъчната пара. Използва се за големи или деликатни храни и всякакви нишестени съставки.



Бързо

Бързо освобождаване се използва за по-малки храни или съставки, които са чувствителни към преваряване. НЕ освобождавайте бързо налягане, когато готвите нишестени или пенливи храни. За бързо освобождаване използвайте диска, за да изберете тази опция.

ЗАБЕЛЕЖКА: Парата излиза от горната част на клапана за освобождаване на налягането. НЕ посягайте над клапана.

Моля, не забравяйте да прочетете приложените инструкции за Ninja® преди да използвате вашето устройство.

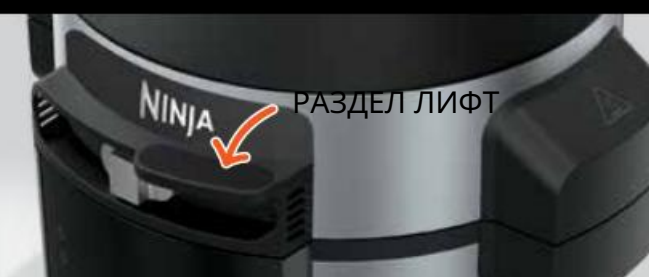
NINJA
Foodi
MAX
SmartLid
Multi-Cooker

Повдигане на капака и използване на плъзгача SmartLid

Преместете плъзгача отляво надясно, за да отключите 3 режима и 12 функции за готвене

Отваряне и затваряне на капака

Винаги използвайте щифта за повдигане, за да отворите капака, насочен настрани от вас, и да затворите капака, за да държите ръката си далеч от гореща пара и топлина от конвекция.



ТОВА НЕ Е ДРЪЖКА. Отварянето на капака от страни може да доведе до сериозни изгаряния.

налягане режим

Натиск за блокиране на соковете.

Най-добър за омекване на големи меса и готвене на супи и яхнии.



Със SmartSlider на позиция 2 или 3 добавете съставки.



Преместете плъзгача наляво до позиция 1 (НАТИСКА) Капакът остава заключен

Комбинирана пара режим

Едновременна пара и готвене с конвекция за по-бързо, по-сочно, хрупкави резултати.

Най-добро за печено, пресни и замразени протеини, кореноплодни зеленчуци и пълноценни ястия.



Дръжте капака затворен, за да позволите на парата и топлината от конвекция да работят заедно. Отворете капака само ако рецептата го изисква.

Air Fry & Режим Готварска печка

Конвекция и готвене на котлони.

Чудесно за всичко останало, вижте ръководството за рецепти за повече информация.



Капакът може да се отвори по всяко време, за да се провери храната.

Използване на контролния панел



SMARTLID SLIDER: Има 3 позиции към плъзгача SmartLid. Всяка позиция управлява различен набор от функции.

- 1 НАЛЯГАНЕ
- 2 РЕЖИМ КОМБИ-ПАРА
- 3 ПЪРЖЕНЕ НА ВЪЗДУХ/ГОТОВКА

В Стрелки наляво: Използвайте стрелките нагоре и надолу отляво на дисплея, за да регулирате температурата на готвене.

С Стрелки надясно: Използвайте стрелките нагоре и надолу, за да вдясно на дисплея, за да регулирате времето за готвене.

Д Бутон СТАРТ/СТОП: Натиснете, за да започнете готвенето. Натискането на този бутон, докато уредът готви спрете текущата функция.

Е ДЪРЖЕТЕ ТОПЛИ: След готвене под налягане, приготвяне на пара или бавно готвене, уредът автоматично ще превключи в режим KEEP WARM и ще започне да отброява. KEEP WARM ще остане включен за 12 часа. Можете да натиснете бутона KEEP WARM или бутона START/STOP, за да го изключите.

F Dial: Веднага щом плъзгачът SmartLid е в 1 от 3-те налични позиции, наличните функции ще светнат. Използвайте диска, за да изберете един от налични функции.

G Бутон за захранване: Бутонът за захранване включва уреда се включва и изключва и спира всички функции за готвене.

Използване на функциите за мултикукър

Кога мога да отворя капака?

1 налягане режим

Вижте задната страница за избор на освобождаване на пара със свободни ръце.

"PrE ---" ще се покаже, докато налягането нараства, след това таймерът ще започне да отброява.

- Поставете съставките върху необходимия аксесоар или в тенджерата. Добавете течност според рецептата.
- Затворете капака. Преместване на плъзгача до НАЛЯГАНЕТО позиция за заключване на капака. Плъзгачът ще се движи само когато капакът е затворен.
- Завъртете клапана за освобождаване на налягането за ПЕЧАТ.
- Задайте температура (HI или LO) и време. Натиснете START/STOP.
- "PrE" и напредък барове показват, че налягането се увеличава. Когато уредът достигне налягане, времето за готвене ще започне обратно броење.
- При готвене е завършен, устройството ще издаде звуков сигнал. След това уредът ще превключи на Поддържане на топлина и ще брой. Завъртете вентила на VENT за бързо освобождаване.
- Можете да отворите капака веднага щом На дисплея се появява "OPNLid".

Капакът остава заключен по време на готвене.

2 Комбинирана пара режим

"PrE ---" ще се покаже, докато се образува пара, след което таймерът ще започне да отброява за готвене с конвекция.

- Затворете капака и преместете плъзгача в положение на режим Комбинирана пара. Завъртете диска, за да изберете функция.
- Завъртете освобождаването на налягането клапан на капака към SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).
- Добавете необходимата вода или бульон, посочени в рецептата.
- Поставете съставките върху необходимия аксесоар.
- Задайте температура и време за готвене с конвекция. Температурата и времето на парата се определят автоматично и не е необходимо да се задават. Натиснете START/STOP.
- "PrE" и лентите за напредък показват, че уредът достига температура на парата. Когато уредът превключи на готвене с конвекция, таймерът ще започне да отброява обратно.

Дръжте капака затворен, за да позволите на парата и топлината от конвекция да работят заедно. Отворете капака само ако рецептата го изисква, тъй като готвенето ще спре, когато капакът е отворен, и това може да повлияе на резултатите.



Ястия на пара

Гответе вкусни пълноценни ястия до 40% по-бързо. 2-степенна стойка с многофункционален тиган.



Въздушно пържене на пара

Хрупкави пресни храни, без да ги изсушават. Cook & Crisp Basket



Печене на пара

Печете по-пухкави сладки. Реверсивна стойка в долна позиция с многофункционален тиган

3 Air Fry & Готварска печка режим

Готвенето ще започне, когато натиснете START/STOP.

- Затворете капака и преместете плъзгача надясно (AIR FRY/ Готварска печка). Завъртете диска, за да изберете функция.
- Завъртете освобождаването на налягането клапан на капака към SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).
- Поставете съставките върху необходимия аксесоар или в тенджерата.
- Задайте температура и време. Натиснете START/STOP.
- Отворете капака, за да спрете въздушно пържене, печене, грил или тестване. Затворете капака, за да продължите.

Капакът може да се отвори по всяко време време за проверка на храната.

ЗАБЕЛЕЖКА: Готвенето автоматично ще спре когато капакът е отворен.

sear/

скоци нагоре
Кафяви
меса, соте
зеленчуци и сосове.



пара

Внимателно гответе деликатни храни при висока температура. Реверсивна стойка в долна позиция

Бавен готвач

Гответе на по-ниска температура за по-дълги периоди от време.

кисело мляко

Направете домашно кисело мляко.



Air Fry

Придайте на храните хрупкавост и хрупкавост с малко или никакво масло. Cook & Crisp Basket
Разклатете кошницата или хвърлете със силиконови щипци за равномерно покафявяване.



Печете

Пригответе крехко месо във фурната, печени лакомства и още. Реверсивна решетка в долна позиция или готвите & Хрупка кошница



Скара

Гответе на силен огън, за да се карамелизират и покафявят храните. Реверсивна стойка в висока позиция



Дехидратируйте

Дехидратируйте месото, плодовете и зеленчуците. Реверсивна стойка с инсталиран горен слой



Винаги поставяйте тенджерата в уреда, преди да добавите аксесоарите или съставките.

Сглобяване на кошницата Koch & Knusper



- Отворете дифузора поставете
- Поставете кошницата върху дифузора.
- Енергично след натискам.

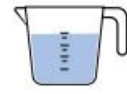
равна повърхност.

Полезни съвети

Когато готвите по рецептата, ВИНАГИ използвайте точно определеното количество течност, дори ако сте намалили количеството протеин или зеленчуци. Вижте книгата с рецепти за точни количества течност за боб, зърнени храни, нишестета и др.

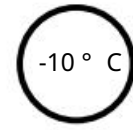


Преди да използвате комбинирания режим на пара, винаги трябва да се добавя течност към тенджерата.



За готвене под налягане може да се използва всякакъв вид течност.

Ако искате повече вкус, използвайте бульон или сос вместо вода.



Ако искате да пригответе рецепти за традиционна фурна, използвайте функцията Печене и намалете температурата, посочена в рецептата с 10° C.



Ако искате да стане хрупкав след готвене под налягане сменете, течността останала в тенджерата трябва да се отцеди, за да стане ястието хубаво и хрупкаво.

Винаги използвайте поне 250 ml течност. В зависимост от рецептата може да са необходими до 750 мл.

Използване на двуетажна реверсивна решетка



Реверсивна решетка - горна позиция
Пиле на скара, пържола, риба и много други.



Реверсивна решетка - долна позиция
За приготвяне на зеленчуци на пара или вдигане на тави за печене за равномерен въздушен поток.



Двуетажно строителство
Увеличете капацитета за пълна COMBI-STEAM ястия или по едно и също време Подгответе до осем пилешки гърди или рибни филета.

Сглобяване на многофункционалния калъп



1. Многофункционалният калъп върху един поставете равна повърхност. Добавете съставки:



2. Поставете капака на форма на място.



3. Формата на долното ниво на двуетажната реверсивна решетка. През горната решетка дръжките на долната решетка облеche се. Съставките на поставете горната решетка.

Съвети за бързо готвене



Ако устройството не генерира налягане, проверете дали силиконовото уплътнение е поставено правилно, като го натиснете на място върху металния фиксатор на уплътнението. Силиконовото уплътнение трябва да е напълно чисто и неповредено.



Колко време е необходимо за генериране на налягането зависи от избраното налягане, температурата на съда за готвене и температурата и количеството съставки (до 20 минути и повече). При замразени и/или големи количества съставки времето за генериране на налягане се увеличава значително (45 минути или повече).



Естествено

Естествено освобождаване на налягането: Когато времето за готвене свърши, уредът естествено ще освободи налягането. Нагревателните елементи се изключват, но храната продължава да се готви внимателно в остатъчната пара. Това се препоръчва особено за големи или деликатни съставки и за всички нишестени съставки.



Бърз

Quick Release се използва за по-малки ястия или съставки, които се преваряват бързо. НЕ използвайте Quick Release при готвене на нишестени или пенливи храни. За бързо освобождаване на налягането, завъртете диска, за да изберете тази опция.

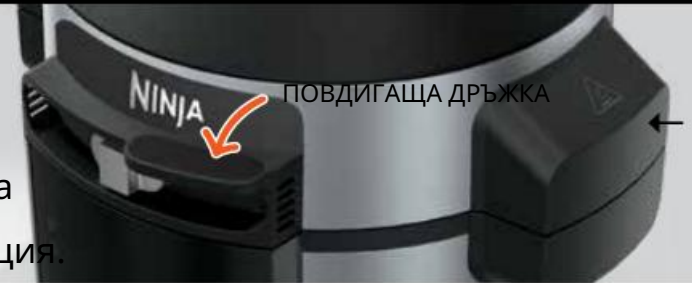
ЗАБЕЛЕЖКА: Парата излиза от горната част на клапана за налягане. НЕ посягайте над клапана за налягане.



Използване на капака и Използване на плъзгача SmartLid

Преместете плъзгача отляво надясно, за да изберете между три режима и дванадесет функции за готвене

Отваряне и затваряне на капака ВИНАГИ използвайте повдигащата дръжка, за да отваряте и затваряте капака. Трябва да сочи далеч от вас в обратна посока, за да предпази ръката ви от горещата пара и топлина от конвекция.



ТОВА НЕ Е ДРЪЖКА. Отварянето на капака от страни може да причини тежки изгаряния.

бързо готвене режим

Готвене под налягане до да включва сок

Идеален за омекване на големи парчета месо и за готвене на супи и яхнии.



Добавете съставките със SmartSlider на позиция 2 или 3.



Плъзгач наляво до позиция 1 (НАТИСКА) се движат Капакът остава заключен

пара Комбо режим

Едновременна пара и конвекция за по-бързи, по-сочни и хрупкави резултати.

Оптимално за печени, пресни и замразени протеинови източници, кореноплодни зеленчуци и пълноценни ястия.



Оставете капака затворен, за да могат парата и конвекцията да работят заедно. Отворете капака само ако рецептата го изисква.

горещ въздух Frittier- & режим на готвене

конвекция и готвене.

Идеален за всичко останало. Повече информация можете да намерите в книгата с рецепти.



Можете да отворите капака по всяко време за проверка на храната.

Използване на контролния панел



SMARTLID SIDE: Плъзгачът SmartLid

има три позиции. Всяка позиция контролира различни функции.

1. НАЛЯГАНЕ (ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ)
2. РЕЖИМ COMBI-STEAM (КОМБИРАН РЕЖИМ ПАРА)
3. AIR FRY/ГОТОВКА (РЕЖИМ AIR FRY/GOOT)

В Стрелки наляво: Използвайте стрелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да зададете температурата на готвене.

С Стрелки надясно: Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате температурата на готвене.

Д Бутон СТАРТ/СТОП: Натиснете, за да започнете готвенето. Ако натиснете този бутон по време на процеса на готвене, прекъсва текущата функция.

Е ПОДДЪРЖАЙ ТОПЛО (ФУНКЦИЯ НА ТОПЛОТО):

След готвене под налягане, на пара или бавно готвене, уредът автоматично превключва в режим KEEP

ЗАТОПЛИТЕ и започва да брои. Режимът за поддържане на топло работи в продължение на 12 часа. Можете да го спрете с помощта на бутона KEEP WARM или бутона START/STOP.

Г Копче: Когато плъзгачът SmartLid е в една от трите налични позиции, наличните функции светват.

Използвайте въртящото се копче, за да изберете едно от налични функции.

Г Бутон за включване/изключване: Бутонът за включване/изключване включва и изключва уреда и спира всички функции за готвене.

Използване на функциите за мултикукър

Кога мога да отворя капака?

1
бързо готвене
режим

Вижте отзад за това как да изберете намаляване на налягането.

Когато налягането нараства, дисплеят ще покаже "PrE ---", след което таймерът ще започне да отброява.



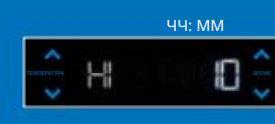
1. Съставките за това необходими аксесоари или поставете в тенджерата. Добавете течност според рецептата.



2. Затворете капака. В плъзгача в Позиция НАТИСКА преместете, за да заключите капака. Плъзгачът може да бъде само движете се със затворен капак.



3. Клапан за налягане в позиция завъртете SEAL.



4. Задайте температура (HI или LO) и време. На СТАРТ/СТОП да натиснеш.



5. Налягането се увеличава, когато на дисплея се изписва "PrE" и лентата за напредък показва. Ако устройството има необходимите налягането е достигнато, таймерът започва да отброява.



6. Когато процесът на готвене приключи, устройството ще издаде звуков сигнал. След това устройството преминава към режим на поддържане на топлина. Поддържайте топло и таймерът отброява. Клапанът за налягане вътре позиция VENT за бързо налягане завои за източване.



7. Можеш Отворете капака, когато на дисплея се покаже "OPNLid".



Капакът остава заключен по време на процеса на готвене.

2.
пара
Комбо режим

Когато налягането нараства, на дисплея ще се покаже "PrE ---", след което ще започне рецикулацията на въздуха и таймерът ще отброи обратно.



1. Затворете капака и преместете плъзгача в положение на режим COMBI-STEAM. Завъртете копчето, за да изберете функция за готвене



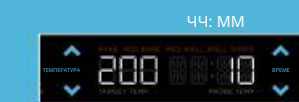
2. Клапанът за налягане е включен. Завъртете капака в положение SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).



3. Добавете количеството вода или бульон, посочено в рецептата.



4. Съставките поставете необходимите аксесоари.



5. Задайте температура и време за конвекция. Температурата и времето на парата се определят автоматично и не е необходимо да се задават.



6. Когато на дисплея се покаже "PrE" както и лентата за напредък, показваща как парата се загрева. Когато уредът превключи на готвене с конвекция, таймерът ще започне да отброява обратно.



Оставете капака затворен, за да могат парата и конвекцията да работят заедно. Отворете капака само ако е посочено в рецептата, тъй като при отваряне на капака процесът на готвене се прекъсва и резултатът от готвенето може да бъде засенат.



ястия на пара

Гответе пълноценни вкусни ястия до 40% по-бързо.
Двуетажна решетка с многофункционална форма.

пара горещ въздух
Frittieren

Хрупкава прясна храна, без да я изсушава.
Cook & Crisp-Korb



Печене на пара

Печете пухкави сладки.
Реверсивна решетка в долна позиция с многофункционална форма

3.
горещ въздух
Пържете и гответе
режим

Процесът на готвене започва веднага след като натиснете START/STOP.



1. Затворете капака и плъзгач надясно (AIR FRY/Готварска печка) преместете. Завъртете въртящото се копче, за да изберете функция.



2. Завъртете клапана за налягане на капака в положение SEAL или VENT (позицията няма значение в този режим).



3. Съставките за това необходими аксесоари или поставете в тенджерата.



4. Време и температура комплект, на СТАРТ/STOPdrücken.



5. Отворете капака, за да изберете Air Fry, Bake или за прекъсване на скарата. Затворете капака, за да продължите.

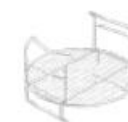


Винаги можете да отворите капака, за да проверите съдовете.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако капакът е отворен, процесът на готвене се прекъсва автоматично.

изпичам/
Sautieren

Запържаване на месо, сотиране на зеленчуци и задушаване на сосове.



готвене на пара

Нежно готвене на деликатни храни при високи температури.

Реверсивна решетка в долно положение

Бавен
готвене

Готвене на храна при по-ниска температура за по-дълъг период от време.

кисело мляко

За домашно кисело мляко.

горещ въздух
Frittieren

Осигурява хрупкави и хрупкави ястия; почти никакво масло.

Cook & Crisp-Korb

За равномерен тен, разклатете кошницата или я обърнете със силиконови клещи.



печем

За крехко месо на фурна и вкусни печени изделия и още.

Реверсивна решетка в долната позиция или Cook & Crisp-Korb



печене на скара

Готвене на висока температура за карамелизиране и запържаване на съставките.

Реверсивна решетка в горно положение



Вратата

Дехидратация на месо, плодове и зеленчуци.

Реверсивна решетка с прикрепена горна решетка